

STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 40509
2 augustus
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „BURRATA DI ANDRIA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 128 van 20 juli 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 20 september 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 263/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„BURRATA DI ANDRIA"

EU-nr.: IT-PGI-0005-01393 – 27.10.2015

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam

„Burrata di Andria"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Burrata di Andria" BGA is koemelkkaas waarbij room aan de wrongel is toegevoegd. Het omhulsel bestaat geheel uit „*pasta filata*" (letterlijk uitgerekte wrongel) gevuld met room gemengd met in strengen gescheurde *pasta filata*.

Vorm en fysieke, chemische, microbiologische en organoleptische kenmerken

Gewicht: „Burrata di Andria" BGA weegt tussen de 100 g en 1000 g
Uiterlijk: „Burrata di Andria" BGA is melkwit van kleur met een omhulsel dat ongeveer ≥ 2 mm dik is
Samenstelling van de vulling: een sponsachtige, romige massa met strengen
Vorm: rond, buidelvormig, met bovenop de karakteristieke samengebonden sluiting
Stracciatella: de vulling is gemaakt van handmatig gescheurde *pasta filata*, die vervolgens is gedrenkt in room
Vochtgehalte: tussen de 60% en 70%
– wanneer de kaas wordt gesneden stroomt de room eruit;

– de gescheurde *pasta filata*-strengen hebben verschillende lengtes;
– de kaas heeft het aangename aroma van verse of gekookte melk, boter en room.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Koemelk. De room die wordt gebruikt voor „Burrata di Andria” BGA, wordt bereid door de melk, of de wei van verse melk, te centrifugeren en vervolgens gedurende 15 seconden te pasteuriseren bij een temperatuur van 72 °C, of met gepasteuriseerde verse room en/of verpakte UHT-room en/of combinaties hiervan, dit in overeenstemming met de microbiologische criteria uit de geldende wetgeving.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle handelingen, van het bewerken van de grondstoffen tot en met de productie van het eindproduct, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Burrata di Andria” moet ter plekke worden verpakt, binnen het onder punt 4 vermelde afgebakende geografische gebied, aangezien het een vers product is dat snel bederft.
„Burrata di Andria” mag worden verpakt:
– in voedselveilige plastic zakken, gewikkeld in met plastic gecoat papier en bovenaan dichtgemaakt met voedselveilige raffia;
– gewikkeld in geplastificeerde groene bladeren;
– in bakjes, potten of glazen, al dan niet gedompeld in een bewaarvloeistof.
Het product moet worden bewaard bij een temperatuur tussen 4 °C en 6 °C. De individuele kazen in de verpakking wegen tussen de 100 g en 1000 g.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De beschermde geografische aanduiding „Burrata di Andria” moet in duidelijke en onuitwisbare letters op het etiket staan, duidelijk te onderscheiden zijn van enig ander woord op het etiket en onmiddellijk worden gevolgd door de woorden „Beschermde Geografische Aanduiding” en/of de afkorting „BGA”.
Het is verboden enige beschrijving toe te voegen waarin niet uitdrukkelijk is voorzien. Het gebruik van namen, handelsnamen en eigen merken is evenwel toegestaan, op voorwaarde dat deze geen aanprijzende strekking hebben en niet van dien aard zijn dat ze de consument misleiden.
Het logo van de beschermde geografische aanduiding „Burrata di Andria” bestaat uit de volgende grafische tekens en woorden:



Het BGA-logo „Burrata di Andria” moet op de etiketten, de verpakking en de grafische omslag van alle verpakte producten worden afgebeeld, waarbij tevens wordt bepaald dat de maten hiervan – die worden berekend door de oppervlakte van de rechthoek in vergelijking met de overeenkomstige algemene hoogte en breedte van het handelsmerk – niet minder dan 10% of meer dan 25% van het totale oppervlak van de grafische omslag mogen bedragen.
De verpakking moet voorzien zijn van het Europese BGA-logo.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar „Burrata di Andria” BGA wordt geproduceerd en verpakt, is de gehele regio Apulië.

5. Verband met het geografische gebied

„Burrata di Andria” is een kaas die karakteristiek is voor Apulië en die zich onderscheidt van andere kazen vanwege de speciale bereidingswijze en de organoleptische kenmerken, waardoor het een van de meest gewaardeerde en ongewone kazen uit Apulië en Zuid-Italië is.
Volgens mondelinge overlevering is „Burrata di Andria” uitgevonden door de heer Lorenzo Bianchino op een oud landgoed in de eerste decennia van de twintigste eeuw. Vanwege zware sneeuw, zo vertelt men, kon hij zijn melk niet in de stad leveren en moest hij ze op de een of andere manier bewerken en vooral de room gebruiken die zich op natuurlijke wijze boven op de melk vormt. Bianchino probeerde dezelfde werkwijze als die voor het maken van *mantèche* (omhulsels gemaakt van oude *pasta filata*, die werden gebruikt om boter in te bewaren) om zo een vers product te maken. Hieraan moet worden toegevoegd dat boeren een instinctieve afkeer hebben van verspilling en proberen elk overschot goed te gebruiken. Bianchino probeerde daarom dat wat overgebleven was na het maken van de *pasta filata* te mengen met de room en dit mengsel in een omhulsel van ook weer *pasta filata* te stoppen.
„Burrata di Andria” ziet eruit als een handgevormde buidel van *pasta filata* met daarin „gescheurde” *pasta filata* en room. Het mengsel van room en *pasta filata*-strengen wordt „*stracciatella*” genoemd. „*Stracciatella*” komt van het Italiaanse woord voor scheuren en slaat op de manier waarop de inhoud wordt gemaakt. *Pasta filata* wordt met de hand in ongelijke strengen gescheurd.
Een van de eerste verwijzingen naar dit product stamt uit 1931, uit de „*Guida del Touring Club*” – de Touring Club Gids. „Burrata di Andria” was van begin af aan enorm populair, niet alleen in Italië, maar ook daarbuiten. Zo werd bijvoorbeeld de sjah van Iran een van zijn trouwste liefhebbers. Door de eenvoudige en boterachtige smaak van dit karakteristieke product uit Apulië wordt het gewaardeerd door iedereen die de mediterrane keuken wil ontdekken en op zoek is naar pure, niet overdreven bewerkte producten.
„Burrata di Andria” staat in talloze restaurants wereldwijd op de kaart, waarbij de waarde van het product wordt benadrukt door te vermelden dat het uit Andria in Italië komt. „Burrata di Andria” heeft niet alleen de band tussen de traditionele bereidingswijze en het geografisch gebied weten te bewaren, maar is er bovendien in geslaagd duidelijk op de markt aanwezig te zijn, ondanks de beperkte houdbaarheid die de afzet bemoeilijkt. Aangezien Burrata vers moet worden gegeten, lijkt hij door de belangrijkste marktdeelnemers genegeerd te worden en is hij verbannen naar een nichemarkt. Dit neemt niet weg dat er nog altijd veel vraag is naar dit product, dankzij de uitstekende reputatie die het onder consumenten geniet.
Zowel in de binnen- als in de buitenlandse pers is er veelvuldig over deze kaas geschreven. In een verslag van 26 augustus 1977 noemt *Il Corriere della Sera* Burrata di Andria als voorbeeld van het voortreffelijke niveau van kaasmaken in Apulië en zelfs in heel zuidelijk Italië.
In een artikel in *La Repubblica* van 16 december 1999 wordt „Burrata di Andria” met name genoemd als een product dat beslist behouden moet blijven.
Allan Bay omschrijft de kaas in een artikel als verbazingwekkend lekker en uniek, zie www.vivimilano.it/atavola
Op 30 juli 1999 noemde *Il Sole 24 Ore* Burrata een van de geweldige culinaire specialiteiten van Apulië.
Vanna Pescatori schreef in het artikel „*La Mondanità*” voor *La Stampa* dat deze bijzondere kaas op het menu staat van het galadiner dat Ferrari, de beroemde autofabriek uit Maranello, organiseerde.
In zijn artikel „Een heerlijk culinair erfgoed dat behouden moet blijven”, dat verscheen in „*Tempo Liberato*”, de zondagbijlage van *Il Sole 24 Ore*, plaatste journalist Davide Paolini „Burrata di Andria” op één lijn met Italiaanse culinaire specialiteiten, zoals Mozzarella di Bufala Campana, Coppa Piacentina, Caciocavallo Silano enz., die beschermd en behouden dienen te worden.
Op 18 augustus 1990 beschreef Nicola Dante Basile in een artikel met de titel „Kaas: pecorino is het belangrijkste exportproduct” in de landbouwbijlage van *Il Sole 24 Ore*„Burrata di Andria” als „veeleisend”, wat ongetwijfeld slaat op de zorg, om niet te zeggen verering, waarmee die kaas moet worden omringd.
Nadat het Ministerie van Landbouw in 2000 een register van traditionele producten had opgesteld (Ministerieel Besluit nr. 350/1999), werd „Burrata di Andria” onmiddellijk opgenomen in de allereerste lijst van de regio Apulië.
Alberto Pejrano omschreef de kaas op 9 oktober 2000 als een „zuiveljuweel” in de bijlage „Slow food weekends – de aroma’s van het Apulië van Frederik II”. Op de website www.stayinitaly.com wordt „Burrata di Andria” onder de sectie Apulië genoemd als een van de karakteristieke kazen van deze regio. Andere auteurs spreken op de website www.agipzone.com over „Burrata di Andria” als het toppunt van verfijning.
Ondanks de beperkte houdbaarheid wordt Burrata di Andria ook in het buitenland zeer gewaardeerd, zelfs in verre landen als de Verenigde Staten, waarheen het product door enkele aangesloten producenten wekelijks wordt verscheept. Het feit dat de kaas voorkomt op het menu van de bekende restaurantketen „Il Fornaio”, die vaak themacampagnes organiseert rondom bepaalde specialiteiten en delicatessen, is een voorbeeld van zijn populariteit.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier



(artikel 6, lid 1, tweede alinea van de onderhavige verordening)
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende website:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of:
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DIP e IGP" (menu bovenaan), vervolgens op Prodotti DOP, IGP e STG (links) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (links).

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.